adamance
fruits du bon sens

Crema helada Frambuesa

Descripción

La crema helada de fruta alía dulzor, exquisitez y frescor de la fruta. Una crema helada contiene al menos un 5 % de materias grasas lácteas, son éstas así como las proteínas las que van a generar este universo goloso. La fruta utiliza este perfecto soporte y cohabita delicadamente. Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Crema helada Frambuesa

50% PURÉ DE FRUTA

15% AZÚCAR AÑADIDO

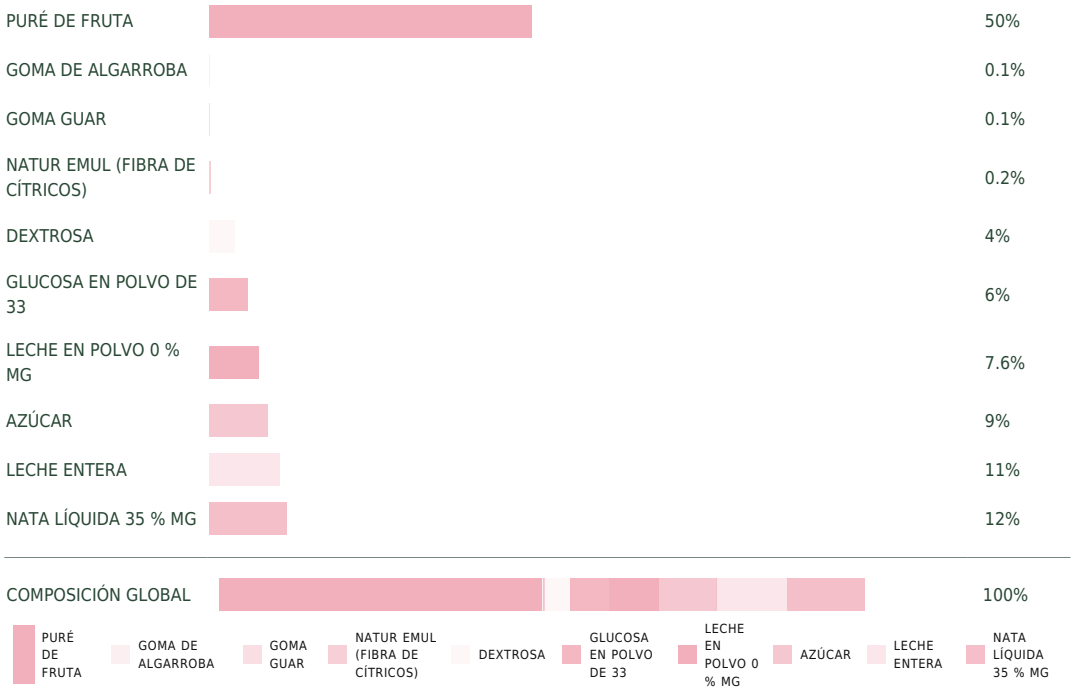
Ingredientes

Leche entera, Leche en polvo 0 % MG, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Dextrosa, Goma guar, Goma de algarroba, Natur Emul (fibra de cítricos), Frambuesa en puré, Nata líquida 35 % MG

CONGELABLE

140% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Leche entera	110 g	11%
Leche en polvo 0 % MG	76 g	7.6%
Azúcar	90 g	9%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma guar	1 g	0.1%
Goma de algarroba	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra de cítricos)	2 g	0.2%
Frambuesa en puré	500 g	50%
Nata líquida 35 % MG	120 g	12%

Tasa de incorporación de aire 140%

Procedimiento

Verter la leche en el recipiente de cocción y calentar. A 25 ºC verter en lluvia la leche en polvo.
Unir el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma de algarroba, la goma guar y la fibra de cítrico, después verter en lluvia todo junto sobre el líquido a 30 ºC. A 40 ºC incorporar la nata líquida 35 % MG, después calentar a 85 ºC.
Batir para homogeneizar, enfriar a 4 ºC, después dejar madurar al menos 12 horas.
Añadir el puré de fruta a 4 ºC después batir. Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 ºC.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Frambuesa Meeker

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar